

PITA GEFÜLLT MIT FISCHBURGER



ZUTATEN

12

- 400 g Weißfisch
- 100 g Quittenmayonnaise
- 40 g Bresc Thai red curry (thailändisches rotes Curry)
- 20 g Fischesauce
- 20 g Bresc Roasted garlic puree (geröstetes Knoblauchpüree)
- 20 g Frühlingszwiebel, geschnitten 12 Mini-Pitabrötchen
- 4 Bresc Cherry tomatoes garlic lemongras (Kirschtomaten, Knoblauch, Zitronengras)
- 1 Ei
- 1 Little Gem

GEDRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Geröstetes
Knoblauchpüree 325g



Rotes thailändisches
Curry 450 g



Süßsaure Kirschtomaten,
Knoblauch, Zitronengras
1100g

ZUBEREITUNG

Den Weißfisch grob pürieren und mit dem Ei vermengen. Das rote Curry, die Fischesauce und die Frühlingszwiebel durch den Weißfisch heben. Zu einem Bürger formen. Die Mayonnaise mit dem gerösteten Knoblauchpüree mischen. Die Fischburger in der Pfanne oder in der Fritteuse braten. Die Salatblätter abzupfen. Pitabrötchen zu Ende backen und mit dem Salat und Fischburger füllen. Mit den Tomaten und der Mayonnaise garnieren.